

Driegangenmenu

Ceviche van zeebrasem

Rode ui / Espelettepeper / Geroosterde maïs
Kokosmelk / Verse kruiden / Limoenschil
Avocadospread

of

Filet d'Anvers gegaard op 54 °C

Citroenvijngengel, hazelnootcrumble
Geroosterde vijgen / Comté kaasschaafsel
Braadvocht met Balsamicoazijn & zwarte bessen

+++++

Geroosterde kabeljauw

Aardappelpuree met citroenschil / uien / olijven
Auberginekaviaar / olijvencrumble
Beurre Blanc met gekonfijte cherrytomaatjes

of

Geroosterde kalfslende, geroosterde pompoen

Pilafgerst met chimichurri
Braadvocht met Porto

+++++

Cannoli gevuld met ricottacrème en citrus

Geroosterde pruimen met balsamicocrème
Amandel Melkijs

of

Eclair met pinda's

Limoen

€ 39,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 54,00 met aangepaste wijnen

€ 49,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 72,00 met aangepaste wijnen

€ 62,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 89,00 met aangepaste wijnen

4-gangen menu beschikbaar van 18.30 tot 20.00 uur

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.

À la carte...

Voorgerechten

- ❖ Ceviche van zeebrasem 18,00 €
Rode ui / Espelettepeper / Geroosterde maïs
Kokosmelk / Verse kruiden / Limoenschil
Avocadospread
- ❖ Filet d'Anvers gegaard op 54 °C 19,00 €
Citroenvijgengel, hazelnootcrumble
Geroosterde vijgen / Comté kaasschaafsel
Braadvocht met Balsamicoazijn & zwarte bessen
- ❖ Samenspel van foie gras en rabarber in verschillende texturen 28,00 € 
Kruidencrumble met pistache en citroen
- ❖ Huisgemaakte Aziatische gemarineerde zalm "gravlax" 20,00 €
Pickles / komkommer / sesam / wasabi / gember
- ❖ Italiaanse rundvleestartaar 20,00 €
"Pesto / zongedroogde tomaten / Parmezaanse kaas / pijnboompitten"
(+ € 5,00 voor een hoofdgerecht met frietjes)
- ❖ Runderhart tomaat en pastrami 20,00 €
Burrata stracciatella met tomaat & basilicum fleur de sel
Knoflook- en rucolacroutons / oude balsamico
- ❖ Kleurrijke tomaten / tomatengelei 18,00 € 
Radijs / Ricotta en pesto / Scrocchi

 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.

Vegetarisch gerecht

- ❖ Curryrijst 22,00 €
Groenten van de zon
Tomatencoulis

Vissen

- ❖ Geroosterde kabeljauw 28,00 €
Aardappelpuree met citroenschil / uien / olijven
Auberginekaviaar / olijvencrumble
Beurre Blanc met gekonfijte cherrytomaatjes
- ❖ Rode mul & koolvis zoals een bouillabaisse 29,00 €
Vroege groenten en krieltjes
Croutons & rouille

Vlees

- ❖ Geroosterde kalfslende, geroosterde pompoen 29,00 €
Pilafgerst met chimichurri
Braadvocht met Porto
- ❖ Portugese varkenshaasjes 28,00 €
Polenta & erwten / gebakken oesterzwammen
Braadvocht met balsamicoazijn
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 38,00 € 
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € | |
| ❖ Cannoli gevuld met ricottacrème en citrus
Geroosterde pruimen met balsamicocrème
Amandel Melkijs | 12,00 € | |
| ❖ Eclair met pinda's
Limoen | 12,00 € | |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs | 12,00 € |  |
| ❖ Aardbeien-rabarbertiramisu 2.0 | 13,00 € | |
| ❖ Brownie met noten
Vanille-ijs / Chantillyroom / cacaostreusel | 12,00 € | |
| ❖ Verwenkoffie of -thee | 13,50 € | |
| ❖ « <i>Champagne gourmand !</i> »
(Een glas Champagne met 4 minidesserts) | 18,50 € | |

 *Specialiteit van chef Lionel*

Kindermenu

“Chimay” kaaskroket
Jonge spruiten / ardeense ham

of

Tomaat Mozzarella met pesto
Rucola / grissini

+++++

Fish & Chips

of

Gebraden kipfilet / frietjes / compote / vleessap

+++++

Duo van sorbets of ijs

of

Brownies met hazelnoten & vanille ijs

25,00 € voor 3 gangen, exclusief drankjes

18,00 € voor 2 gangen, exclusief drankjes

Dit menu is bedoeld voor kinderen onder de 12 jaar

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.